Radom, dn. 12 listopada 2026 r.

ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet Radomski
im. Kazimierza Pułaskiego
ul. Malczewskiego 29
26-600 Radom

Znak sprawy: RZ-002/1/S/2026

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu na Spotkanie wigilijne wspólnoty akademickiej Uniwersytetu Radomskiego im. Kazimierza Pułaskiego.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa: **cateringu w formie stołu szwedzkiego dla 200 osób** na Spotkanie wigilijne społeczności akademickiej Uniwersytetu Radomskiego.

Kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Wymagane menu:

Bufet dań gorących:

- barszcz grzybowy lub inna zupa wigilijna zaakceptowana przez Zamawiającego - 180 porcji po 200 ml,
- ryba panierowana (dorsz lub morszczuk lub inna biała ryba zaakceptowana przez Zamawiającego) - 200 porcji po 160 g,
- inne danie wigilijne ciepłe, np. łazanki z kapustą i grzybami, krokiety z kapustą i grzybami lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego – 130 porcji po 160 g,
- 2 rodzaje pierogów:
  - z kapustą i grzybami – 2 szt. na 1 osobę,
  - drugi rodzaj, np. z pieczarkami i ze szpinakiem lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego – 2 szt. na 1 osobę.

Bufet dań zimnych:

- 3 rodzaje śledzi: w oleju, w śmietanie, po kaszubsku lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego - po 80 porcji każdego rodzaju po min. 120 g/ porcja,

- roladki z wędzonego łososia i serka – 160 porcji,
- tortille faszerowane – 180 porcji,
- ryba po grecku - 150 porcji po min. 150 g/ porcja,
- min. 2 rodzaje sałatek, w tym jarzynowa, druga: z burakiem i serem kozim lub inna zaakceptowana przez Zamawiającego - po 140 porcji każdego rodzaju po min 130 g/porcja,
- pieczywo jasne, ciemne - po 50 porcji każdego rodzaju (porcja - 2 kromki),
- owoce: winogron 7 kg, mandarynki 6 kg, ananas lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego.

Bufet słodki:

- ciasto:
  - piernik przekładany marmoladą/masą - 120 porcji po 100 g/porcja,
  - sernik - 140 porcji po 80 g/porcja,
  - racuchy – 500 szt.,

- kompot z suszu - 0,2 l - 500 porcji.

Bufet kawowy:

- kawa - min. dwie filiżanki o pojemności 250 ml na osobę,
- herbata - min. 2 filiżanki o pojemności 250 ml na osobę,
- woda z mięta i cytryną - 0,4 l - 150 porcji.

Dodatki do ciepłych napojów:

- cukier 4 g na osobę,
- cytryna 2 plasterki/osoba,
- mleko 100 ml na porcję (100 porcji).

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić:

1) zastawę stołową ceramiczną lub porcelanową ze sztućcami metalowymi w każdym z pomieszczeń (czystą, nieuszkodzoną i wysterylizowaną), na której serwowane będą potrawy. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych. Napoje muszą być serwowane w naczyniach szklanych,
2) przygotowanie stołów i ich odpowiednią dekorację, uzgodnioną z Zamawiającym, w tym białe obrusy wykonane z tkaniny i papierowe serwetki pasujące do wystroju w każdym z pomieszczeń,
3) obsługę kelnerską na sali głównej podczas uroczystości (roznoszenie zupy, zbieranie brudnych naczyń w trakcie uroczystości),
4) sprzątanie obiektu po uroczystości w zakresie przygotowanego przez Wykonawcę cateringu,
5) zapakowanie do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości pojemników,
6) świadczenie usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki muszą być

przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych,

7) przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 1399).

III. TERMIN i MIEJCE REALIZACJI USŁUGI

Termin: 15 grudnia 2026 roku
Miejsce: parter obiektu dydaktycznego przy ul. Chrobrego 31 (budynek Wydziału Ekonomii i Finansów oraz Wydziału Prawa i Administracji Uczelni).
Godziny realizacji usługi: 11.00 - 16.00

IV. OPIS SPOSOBU OKREŚLENIA CENY

1. Wykonawca określi: łączną cenę usługi cateringu.
2. Cena brutto musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Wszystkie ceny wskazane przez potencjalnego Wykonawcę zostaną określone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Zamawiający będzie oceniał ofertę według następującego kryterium: **cena 100%.**
2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą cenowo (najtańszą).
3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VI. WYNAGRODZENIE

Wynagrodzenie zostanie wypłacone przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

VII. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

1. Nazwę oferenta, dane teleadresowe i e-mail oferenta (Załącznik nr 1).
2. Cenę brutto za wykonanie usługi (Załącznik nr 1),w sposób określony zgodnie z pkt. IV nn. zapytania.
3. Akceptację projektu umowy, stanowiącej Załącznik nr 2 do nn. zapytania (Załącznik nr 1).

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty prosimy składać do dnia **19 listopada 2026 roku do godz. 14.00** w formie elektronicznej na adres: biurorektora@urad.edu.pl

Informacji dotyczących zamówienia udziela Aneta Mirosz - tel. 48 361 70 13, 600 552 694, e-mail: biurorektora@urad.edu.pl

IX. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Załącznikiem do nn. zapytania ofertowego jest formularz ofertowy oraz wzór umowy na świadczenie usług cateringowych.

REKTOR
prof. dr hab. Mariusz Bilkowski